ZANUSSI

HORNOS ELÉCTRICOS

FORNOS ELÉCTRICOS

ZOBK 91 QA

ZOBK 91 SX

MANUAL DE INSTRUCCIONES

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

ES PT

Español

⚠ Para su seguridad

Estas advertencias están hechas en el interés de su seguridad. Debe leerlas atentamente antes de instalar o usar el aparato.

Instalación

- Los trabajos requeridos para la instalación de este aparato deben ser realizados por un instalador competente o autorizado y de acuerdo con las normas y regulaciones vigentes.
- Es peligroso alterar las características o modificar el producto en cualquier forma.
- Si tiene que enchufar una herramienta eléctrica cerca del horno, asegúrese de que los cables no toquen el horno y que estén suficientemente alejados de los elementos de calor.
- Una vez retirados todos los embalajes compruebe que el aparato no esté dañado y el cable eléctrico en perfectas condiciones. En caso contrario contacte con su proveedor antes de proceder con la instalacion.
- El fabricante declina toda responsabilidad en el caso de no seguir las normas en vigor.

Seguridad para los niños

- Este aparato ha sido diseñado para ser manejado por personas adultas o jovencitas bajo supervisión. No debe permitir que los niños pequeños manejen los controles o jueguen con él.
- Algunas partes del aparato se calientan durante el funcionamiento. Mantenga a los niños alejados hasta que esté completamente frío.

Durante el funcionamiento

- Algunas partes del aparto se calientan durante el funcionamiento y permanece caliente durante bastante tiempo después de la parada del horno. **Debe procurar no tocar los algunos elementos calientes del interior del aparato.**
- Este aparato ha sido diseñado para cocinar alimentos. No lo utilice jamás para otros fines.
- **Al abrir la puerta del horno, durante la cocción o al final de ésta, ir con cuidado con el flujo de aire caliente que sale del horno.**
- Compruebe siempre que todos los mandos estén en posición "●" aunque el aparato no este funcionando.
- En caso de avería del aparato, desconéctelo de la red.
- No deje recipientes con alimientos, p. ej. grasa o aceite dentro o encima del aparato. Estos podrían dañar el horno en caso de que sea accidentalmente encendido.

Limpieza y mantenimiento

- Antes de proceder a la limpieza o mantenimiento desenchufe el aparado de la red.
- Por raziones de higiene y seguridad mantenga el aparato siempre limpio. La formación de grasas resecadas u otros restos de alimendos pueden causar fuego.
- No usar nunca para la limpieza maquinas a vapor.

Servicio Técnico

- Bajo ninguna circunstancia debe intentar de reparar el aparato Vd. mismo. Reparaciones efectuadas por personas inexpertas pueden causar daños o graves disfunciones. Llame al Servicio Técnico ZANUSSI. Insista siempre en el empleo de recambios originales.

Información medio ambiental

- Después de la instalación del aparato, deshágase de los materiales del embalaje respetando el medio ambiente.
- Al deshacerse de un aparato antiguo hágalo inutilizable por medio de cortar su cable de alimentación desmonte cualquier cierre que tenga para evitar que algún niño quede atrapado en su interior.

Es muy importante que guarde este libro de instrucciones con el aparato para consultas posteriores. Si el aparato es vendido o transferido, asegurese de que este manual esté en el aparato para que el nuevo usuario pueda conocer el correcto manejo y funcionamiento del aparato.

Guía para leer las instrucciónes

⚠ Instrucciónes de seguridad

Instrucciónes paso a paso

Consejos y indicaciónes

Información medio ambiental

CE Este aparato está de acuerdo con las siguientes directiva E.E.C.:

- **73/23** - **90/683** (directiva de baja tensión);
- **89/336** (directiva de compatibilitad electro-magnetica);
- **93/68** (directivas generales)
  y subsecuentes modificaciones.

Indice

Para el Usuario

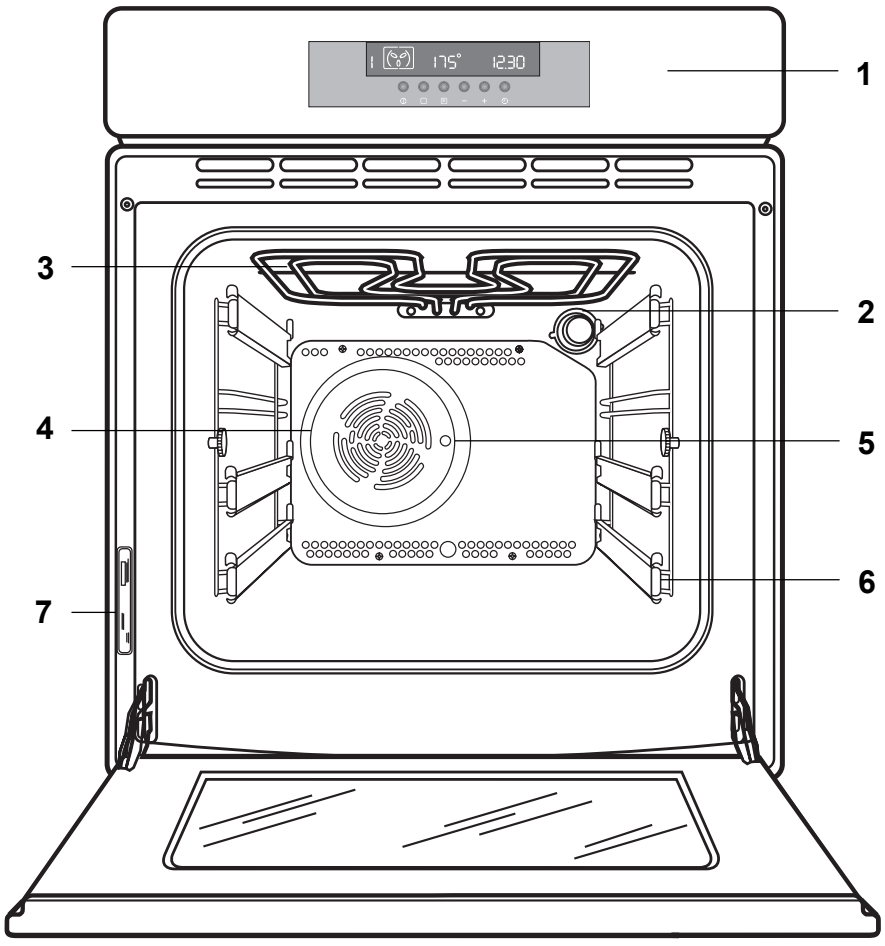
Para su seguiridad	3
Indice	4
Descripción del aparato	4
El Panel de Mandos	5
Primera puesta en funcionamiento	7
Cómo programar el horno	8
Funciones especiales	9
Como usar el horno	11
Tablas de cocción	13
Limpieza y mantenimiento	15
Qué hacer cuando algo no funciona	17
Asistencia Técnica, recambios y garantìa	17

Para el Instalador

Datos Técnicos	18
Instalación	18
Conexión eléctrica	19

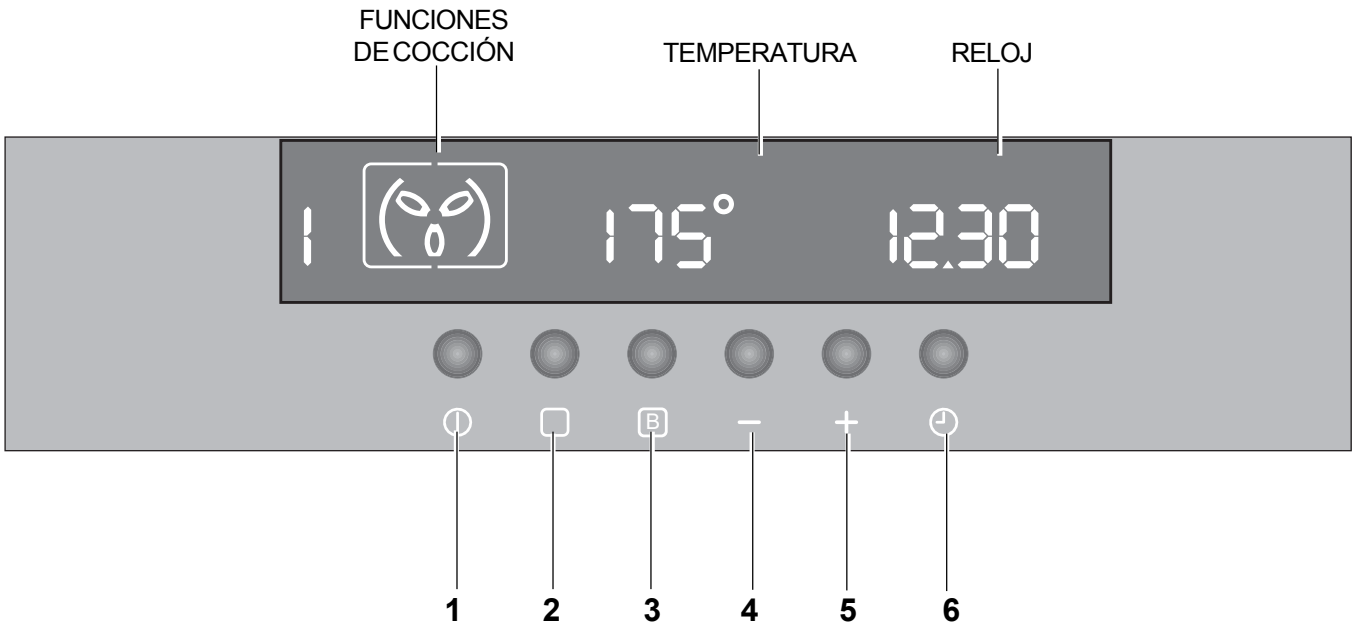
FABRICANTE:
ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.
Viale Bologna, 298
47100 Forlì - Italia

Descripción del aparato



1. Panel de mandos
2. Bombilla del horno
3. Grill
4. Ventilador
5. Sonda Motor del Asador Automatico
6. Soporte guías telescópicas
7. Placa de identificación del horno

El Panel de Mandos



1. Interruptor ENCENDIDO / APAGADO

2. Tecla para seleccionar las funciones de cocción

3. Tecla para seleccionar la función de calentamiento rápido

4. Tecla "−" (atrás)

5. Tecla "+" (adelante)

6. Programación del cuentaminutos, de la duración y de la hora en la que termina el ciclo de cocción

ATENCIÓN
Si se interrumpe la alimentación eléctrica, el programador conserva los datos en la memoria durante 3 minutos. Si la alimentación no se restablece en ese lapso, es necesario volver a programarlos.

Las funciones de cocción son controladas por un programador electrónico.
Es posible seleccionar cualquier función, temperatura y duración de cocción.

☞ Cómo encender y apagar el horno

— Es necesario encender el horno antes de seleccionar una función o un programa de cocción. Pulsar la tecla ⏻. En el display aparece el símbolo del horno, y la luz del horno se enciende.

Es posible apagar el horno en cualquier momento.

— Para apagar el horno hay que pulsar la tecla ⏻: todas las funciones o programas de cocción se interrumpen, la luz del horno se apaga y el display visualiza la hora actual.

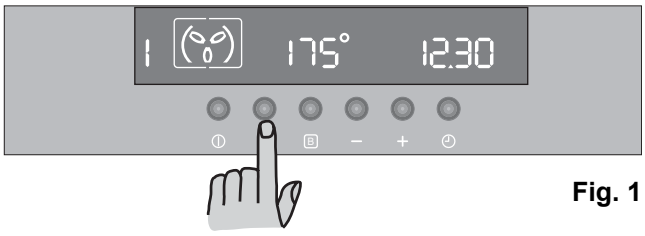


Fig. 1

☞ Cómo seleccionar una función de cocción

— Encender el horno pulsando la tecla ⏻.
— Pulsar la tecla ▢ para seleccionar una función. Se enciende el símbolo de la función que está activa en ese momento. Al lado del símbolo de la función seleccionada aparece el número de la misma (Fig. 1).
— El display visualiza la temperatura programada para cada una de las funciones de cocción. Para modificar la temperatura hay que pulsar las teclas "+" y "−". La temperatura se regula de cinco en cinco grados.

- el símbolo del termómetro "🌡" indica el nivel de temperatura del horno;

Cuando la temperatura del horno alcanza el valor programado, el programador emite una breve señal acústica y el símbolo del termómetro "🌡" deja de parpadear.

☞ Cómo modificar la temperatura y el tiempo de cocción

— Utilizar las teclas "−" o "+" para modificar la temperatura programada mientras el símbolo "°" parpadea (Fig. 2). La temperatura máxima que se puede programar es 250°C.

— Utilizar las teclas "−" o "+" para modificar el tiempo y la duración del ciclo de cocción mientras el símbolo ▶ parpadea (Fig. 2).

☞ Funciones especiales

Es posible seleccionar diferentes funciones pulsando dos teclas simultáneamente:
— **Bloqueo de seguridad para niños**: pulsar las teclas ▢ y "−";
— **Señal acústica**: pulsar las teclas ▢ y "+";
— **Función 'Demo':** pulsar las teclas B y "+";

Los siguientes símbolos indican las funciones de cocción disponibles.

1 **Cocción ventilada** - El calor se distribuye de manera uniforme gracias a la acción del ventilador. La temperatura preestablecida es 175°C.

2 **Cocción tradicional** - El calor llega de arriba y de abajo. La temperatura preestablecida es 200°C.

3 **Ruste pollos** – El pincho ruste pollos se puede utilzar para asar piezas grandes de carne o piezas más pequeñas. La temperatura preestablecida es 250 ºC.

4 **Grill** - El horno emite calor sólo desde arriba. La temperatura preestablecida es 250°C.

5 **Grill ventilado** - El calor llega sólo desde arriba y es distribuido por el ventilador. La temperatura preestablecida es 180°C. **Durante la cocción al grill ventilado, nunca fije una temperatura superior a 200°C.**

6 **Cocción pizza** - La acción combinada del calor de abajo y el aire caliente distribuido por el ventilador cocina pizzas y tortas saladas de manera uniforme. La temperatura preestablecida es 175°C.

7 **Grill doble** - El horno emite calor intenso sólo desde arriba. La temperatura preestablecida es 250°C.

8 **Cocción inferior** - El horno emite calor moderado sólo desde abajo. La temperatura preestablecida es 250°C.

9 **Cocción superior** - El horno emite calor moderado sólo desde arriba. La temperatura preestablecida es 250°C.

10 **Descongelación** - El ventilador hace circular aire frío para acelerar la descongelación de alimentos ultracongelados.

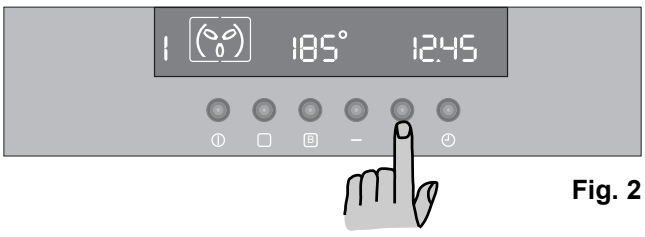


Fig. 2

Primera puesta en funcionamiento

Cuando el horno se conecta por primera vez a la red eléctrica, en el display aparecen las cifras “12.00” y el símbolo parpadea.

Para utilizar el horno es necesario programar la hora actual.

☞ Para programar la hora actual:

a) pulsar la tecla ; mientras el símbolo ► parpadea (Fig. 3), hay que establecer la hora con las teclas "▁" o "+" (Fig. 4). El símbolo ► desaparece a los 5 segundos (Fig. 5).

b) si el símbolo ► deja de parpadear, hay que pulsar dos veces la tecla .
Proceder como se indica en el punto "a".

A questo punto:

— encender el horno pulsando la tecla ⏻.

— pulsar dos veces la tecla y seleccionar la función 'Cocción tradicional' (Fig. 6).

— con la tecla "+" regular la temperatura en 250°C.

— hacer funcionar el horno **VACÍO** 45 minutos. También es posible programar un ciclo de esa duración.

— Airear el ambiente durante toda la operación.

Se aconseja repetir el procedimiento con las funciones ‘Cocción ventilada’ y ‘Grill doble’ durante 5-10 minutos.

En los primeros minutos de funcionamiento **ES NORMAL** que el horno emita humo y mal olor. Esto se debe al calentamiento del aislamiento térmico y de los residuos de comida. Tras 45 minutos hay que dejar enfriar el horno y limpiar el interior con agua caliente y un detergente suave.

Antes del primer ciclo de cocción hay que lavar cuidadosamente la REJILLA y la GRASERA (bandeja de metal esmaltada con bordes altos que se encuentra dentro del horno).

Para abrir la puerta, coja la manilla siempre en la parte central (Fig. 7).

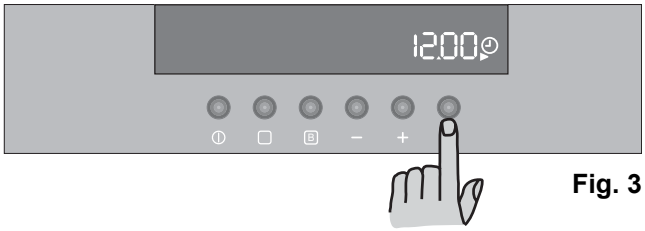


Fig. 3

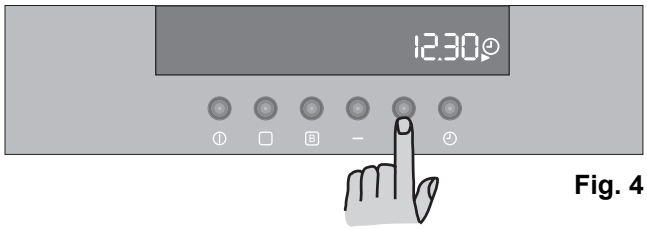


Fig. 4

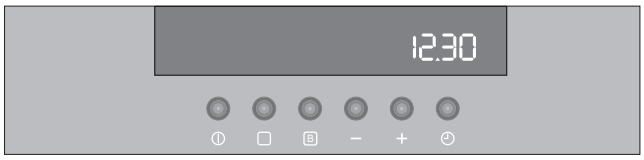


Fig. 5

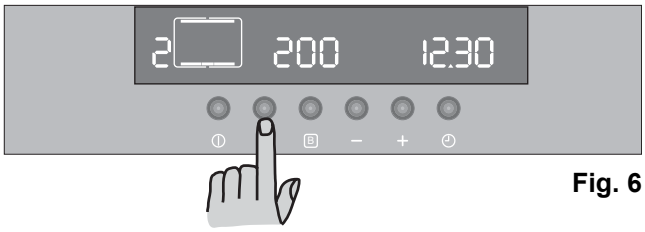


Fig. 6

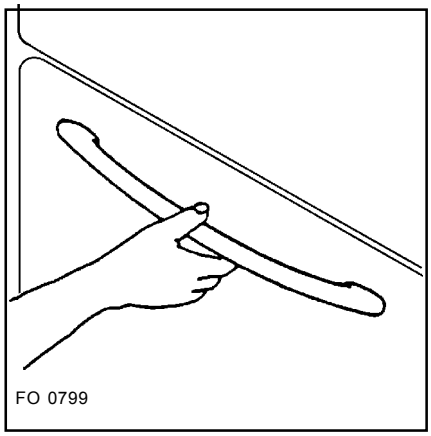


Fig. 7

Cómo programar el horno

☞ Cómo utilizar el cuentaminutos

— Pulsar la tecla ◴ para activar la función "Cuentaminutos" (Fig. 8). El símbolo 🔔 empieza a parpadear y en el display aparecen las cifras "0.00"

— Programar el tiempo con la tecla "+". El tiempo máximo que se puede programar es 23 horas 59 minutos.

— Una vez programado, el cuentaminutos espera 3 segundos antes de empezar a funcionar (Fig. 9).

— Finalizado el tiempo, se dispara una señal acústica que se puede interrumpir pulsando cualquier tecla.

ATENCIÓN: el cuentaminutos NO apaga automáticamente el horno.

Para acceder o modificar la programación del cuentaminutos:

— Pulsar repetidas veces la tecla ◴, hasta que el símbolo 🔔 y el símbolo ▶ empiece a parpadear.

En este momento, es posible modificar la programación del cuentaminutos usando las teclas "−" o "+".

Para borrar la programación del cuentaminutos:

— Pulsar repetidas veces la tecla ◴, hasta que el símbolo 🔔 y el símbolo ▶ empiece a parpadear.

Pulsar la tecla "−" hasta que el display visualice las cifras "0.00" (Fig. 10).

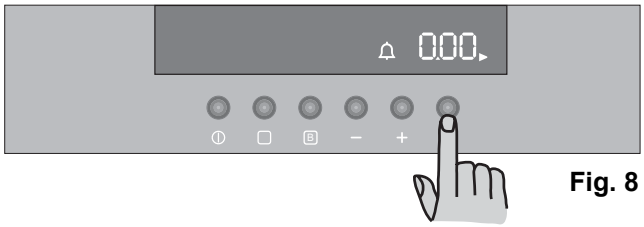


Fig. 8

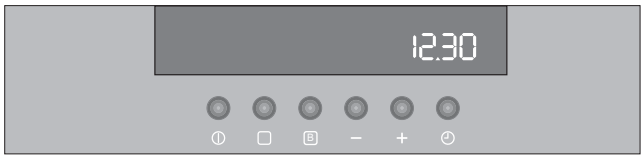


Fig. 9

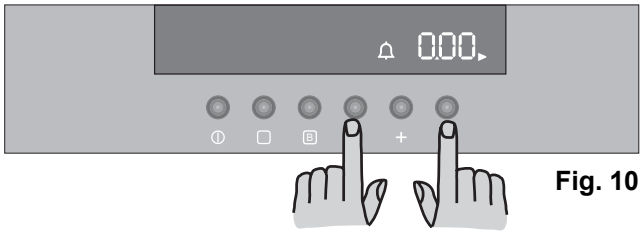


Fig. 10

☞ Cómo programar el apagado del horno

— Colocar la comida en el horno y seleccionar la función de cocción y la temperatura (Fig. 11).

— Pulsar la tecla ◴ para activar la función "Tiempo de cocción" (Fig. 12). El símbolo "Tiempo de cocción" |→| parpadea y el display visualiza las cifras "0.00"

— Mientras el símbolo ▶ parpadea hay que programar el tiempo con la tecla "+". El tiempo máximo que se puede programar es 23 horas 59 minutos.

— Una vez establecido el tiempo, el programador espera 3 segundos antes de empezar a funcionar.

— Finalizado el tiempo, se apaga el horno y se dispara una señal acústica. En el display aparecen las cifras "0.00".

— La señal acústica se puede interrumpir pulsando cualquier tecla.

Para borrar el tiempo de cocción:

— Pulsar la tecla ◴ hasta que el símbolo ▶ empiece a parpadear.

— Pulsar la tecla "−" hasta que el display visualice las cifras "0.00" (Fig. 13).

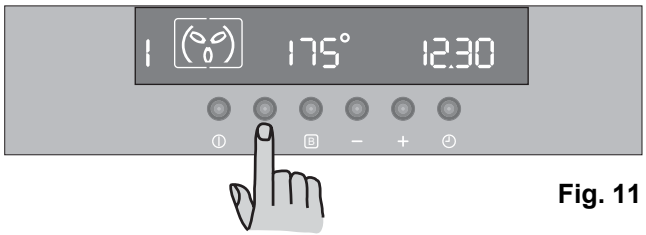


Fig. 11

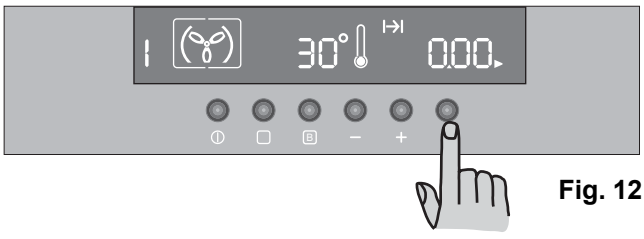


Fig. 12

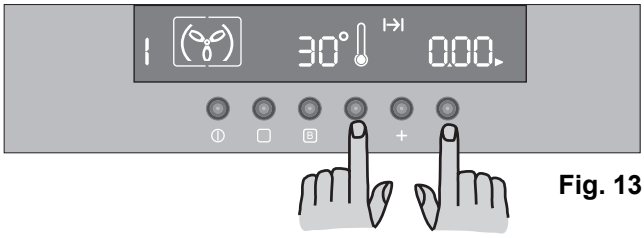


Fig. 13

☞ Cómo programar el encendido y el apagado del horno

— Programar el “Tiempo de cocción” como se indica en la página anterior.

— Pulsar la tecla ◴ y seleccionar la función “Duración de la cocción”, cuyo símbolo →| empezará a parpadear. En el display aparece la hora en que termina el ciclo de cocción (es decir, la hora actual más el tiempo de cocción programado - Fig. 14).

— Regular la hora del fin de la cocción con la tecla "+".

— Una vez establecido el tiempo, el programador espera 3 segundos antes de empezar a funcionar.

— El horno se enciende y se apaga automáticamente, e indica el fin de la cocción con una señal acústica, que se puede interrumpir pulsando cualquier tecla.

Para borrar el tiempo de cocción hay que seguir las instrucciones de la página anterior.

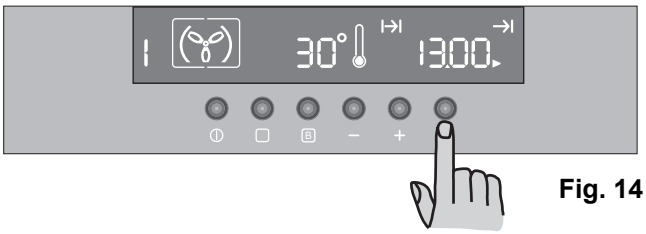


Fig. 14

Funciones especiales

Apagado automático

Si el usuario olvida apagar el horno, éste se apaga automáticamente después de un tiempo que varía de acuerdo con la temperatura programada (Fig. 15).

Si la temperatura es:	el horno se apaga después de:
250°	1 hora y media
200 a 245°	5,5 horas
120 a 195°	8,5 horas
menos de 120°	12 horas

Aprovechamiento del calor residual

Si se programa el apagado automático, el horno se apaga con algunos minutos de anticipación para ahorrar energía. Como la cocción se completa con el calor residual, se ahorra energía. El display permanece encendido hasta que termina el tiempo de cocción programado.

Esta función especial no se activa si el tiempo de cocción programado es inferior a 15 minutos.

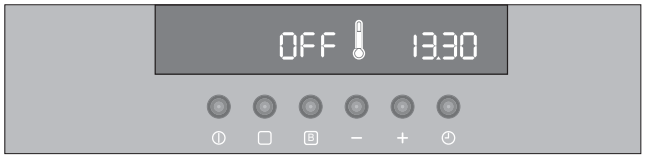


Fig. 15

Bloqueo de seguridad para niños

Es posible bloquear los mandos del horno para impedir que los niños jueguen con el mismo.

— Apagar el horno con la tecla ⏻.

— Mantener pulsadas las teclas ▢ y "▬" 3 segundos. Se oirá una breve señal acústica y en el display aparecerá el mensaje 'SAFE' (Fig. 16).

— El horno está protegido. No es posible seleccionar ninguna función de cocción.

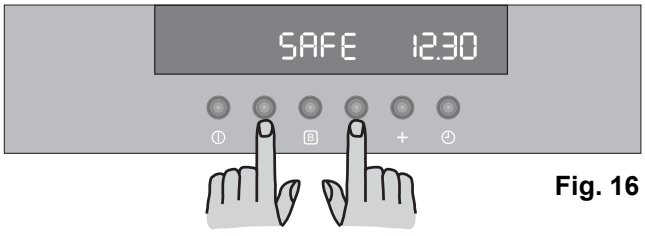


Fig. 16

Para quitar el bloqueo de seguridad:

— Mantener pulsadas las teclas ▢ y "▬" 3 segundos. Se oirá una breve señal acústica, desaparecerá el mensaje ‘SAFE’ y será posible volver a utilizar el horno (Fig. 17).

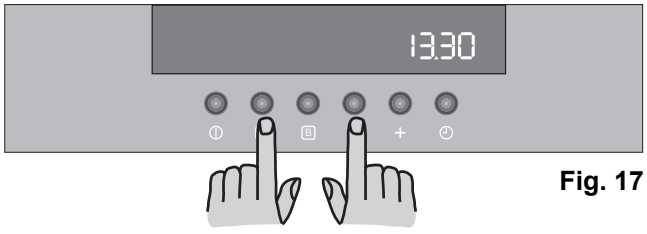


Fig. 17

Calentamiento rápido

Una vez seleccionadas la función y la temperatura de cocción, el horno empieza a calentarse.
El calentamiento dura de 10 a 15 minutos, según la función de cocción y la temperatura.
Si se desea alcanzar la temperatura programada en menos tiempo, se puede utilizar la función 'Calentamiento rápido'.

1) encender el horno pulsando la tecla ⏻;
2) seleccionar la función de cocción como se indi- ca en las páginas anteriores;
3) seleccionar la temperatura con las teclas "−" y "+". El valor de la temperatura parpadea en el display;
4) pulsar la tecla B. Aparece el mensaje "FHU" (Fig. 18).
5) pulsar la tecla ▢; el símbolo de la temperatura "°" parpadea unos 10 segundos, durante los cuales es posible volver a modificar la temperatura con las teclas "−" y "+".
6) cuando el horno alcanza la temperatura seleccionada, el programador emite una breve señal acústica y el display visualiza el valor de la temperatura.

Esta función se puede utilizar con cualquier función y temperatura de cocción.

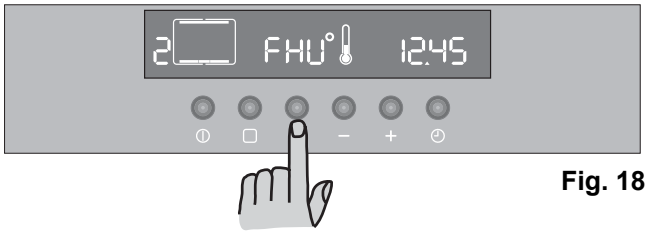


Fig. 18

Función 'demo'

Sirve para mostrar las funciones del horno en tiendas y salas de exposición sin consumir más energía que la que se necesita para encender la luz del horno.
Para activarla, el equipo debe estar en modalidad stand-by.

— Pulsar las teclas B y "+" aproximadamente 2 segundos (Fig. 19). El sistema emite una breve señal acústica.

— Pulsar la tecla ⏻; el display visualiza "**id**".

Es posible seleccionar cualquier función del horno.

El símbolo del termómetro "🌡" no parpadea, y en lugar del mensaje "**id**" aparecen cifras.

La función 'demo' se desactiva repitiendo las operaciones descritas.

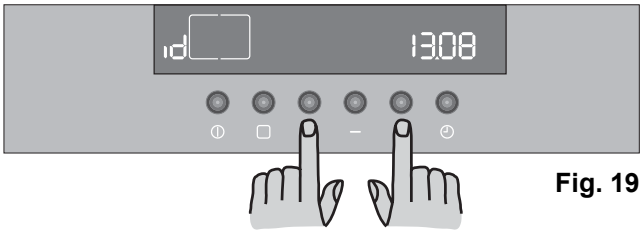


Fig. 19

Código de error

El programador electrónico efectúa constantemente un diagnóstico del sistema. Si un parámetro es erróneo (p.ej. a causa del uso incorrecto del horno) la unidad de control desactiva las funciones que se están utilizando y el display visualiza un código de error (Fig. 20).
Para conocer más detalles, consultar el capítulo "¿Que hacer cuando algo no funciona?" en la página 17.

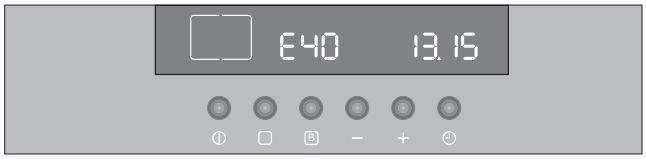


Fig. 20

Como usar el horno

Las posiciones de las rejillas

Puede colocar las rejillas en diferentes alturas para obtener mejores resultados de cocción. Se muestran los niveles en Fig. 21.

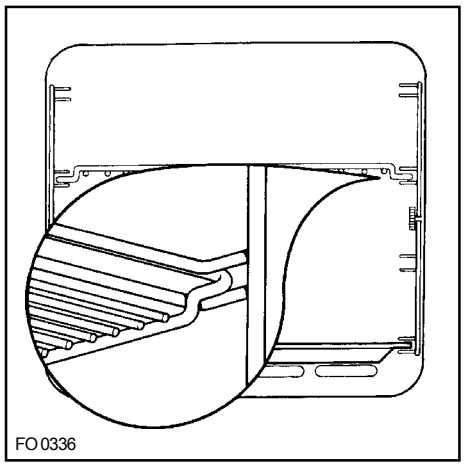


Fig. 21

Poner atención al introducir y extraer la parrilla y la bandeja del horno para no dañar las partes esmaltadas del horno.

Mantenga siempre la puerta del horno cerrada durante la cocción.

- Utilice siempre manoplas de horno cuando maneja alimentos en el horno.
- Las temperaturas dentro el horno pueden alcanzar 250°C. Compruebe que las bandejas, recipientes de horno etc. sean resistentes al calor.
- Este horno posee un especial sistema de cocción que genera la circulación natural del aire y la recuperación continua de los vapores de cocción. Esto permite cocinar en un ambiente siempre húmedo y mantener los alimentos blandos por dentro y crujientes por fuera. Además, los tiempos de cocción y el consumo de energía son mínimos. Durante la cocción se puede generar vapor, que se expulsa al abrir la puerta.

  Este fenómeno es completamente natural.
  Al abrir la puerta del horno, durante la cocción o al final de ésta, ir con cuidado con el flujo de aire caliente que sale del horno.
- No coloque sartenes, bandejas de pastelería o papel de aluminio directamente sobre la base del horno. De esta manera podría producir un sobrecalentamiento local que afectaría el buen funcionamiento del horno y podría dañar el esmalte y arruinar la cocción. Poner siempre los recipientes, la lamina de aluminio bajo la parrilla en el lado contrario a la inserción de las guías del horno.
- Controle cuidadosamente la cocción con grasas o aceites ya que estos tipos de alimentos podrían llegar a prender fuego durante un sobracalentamiento. Debido a la misma razón, tenga cuidado al introducir o retirar alimentos del horno de no dejar caer grasa o aceite sobre la base del horno. Si eso ocurriera, limpie cuidadosamente el horno, para evitar olores desegradables y humo.

Consejos e indicaciones sobre la cocción de pescado y carne

Puede colocar la carne en recipientes aptos para horno o directamente sobre la rejilla del horno. En este caso no olvide introducir la grasera con un poco de agua en el nivel 1 desde la base (vea Fig. 21). De esta manera evitará la caída de grasa sobre la base del horno. Carne blanca, aves y pescado in general necesitan una temperatura de cocción media (entre 150 y 175° C). Para cocinar carne roja (ligeramente tostado en el exterior y poco hecho en el interior) se recomienda temperaturas más altas (entre 200 y 250° C) y un tiempo corto.

Consejos e indicaciones para hornear

Los bizcochos necesitan generalmente temperaturas medias de cocción, entre 150 y 200 ° C.
Se recomienda un corto precalentamiento (aprox. 10 min.) para bizcochos y pastelería. Una vez haya comenzado la cocción, mantenga la puerta del horno cerrada durante todo el tiempo y compruebe los resultados de cocción a través del cristal de la puerta del horno.

Consejos e indicaciones para el grill

Si desea preparar carne o pescado en el grill, úntelo con un poco de aceite y póngalo directamente sobre la rejilla. Durante la función grill el calor viene exclusivamente de la parte superior. Por eso debe adjustar el nivel de cocción de acuerdo con el grosor del alimento.
No olvide poner la grasera con un poco de agua en su sitio, el nivel inferior.

Durante la cocción al grill ventilado, nunca fije una temperatura superior a 200°C.

El termostato de seguridad

Este horno está provisto de un termostato de seguridad. En caso de un mal funcionamiento del termostato principal y para evitar un sobrecalentamiento, este dispositivo cortarà la entrada de corriente. Si ocurriera eso, llame a su Servicio Técnico Zanussi. Bajo ninguna circunstancia debe intentar arreglar Vd. mismo el aparato.

Ventilador para los mandos

Este horno está provisto de un ventilador para mantener el panel de mandos, los mandos y la manilla del horno fríos. El ventilador seguirá funcionando, aunque el horno o el grill hayan sido apagados, hasta que alcance una temperatura normal.

El calentamiento de alimentos produce vapor igual que en un cazo. Cuando el vapor hace contacto con el cristal del horno se condensa y se producean gotas de agua. Esto es del todo normal y NO supone un fallo del horno.

Recomendamos limpiar estas gotas de condensación después de cada cocción.

Cocción con Rustepollos

El aparato va dotado de una parrilla para la utilización del espadín.
Después debe ser lavada adecuadamente.

a)Introducir la parrilla porta espadín en la segunda guía partiendo de la base;
b)Coloque la comida en el pincho y la sujete con los tenedores ,apretando posteriormente los tornillos;
c)Sujetar el pincho desde la empuñadura;
d)Inserte la punta del pincho en el rustepollos situado en la pared posterior del horno ,como indica la Fig. 22;
e)Apoyar el pincho sobre la parrilla;
f) Extraer el mango del porta espadín;
g) introducir en la primera guía inferior sobre la base de la bandeja un baso con aproximadamente ½ de agua; a continuación **seleccione en el horno la función a cocción con rustepollos y posicionar la temperatura deseada**.

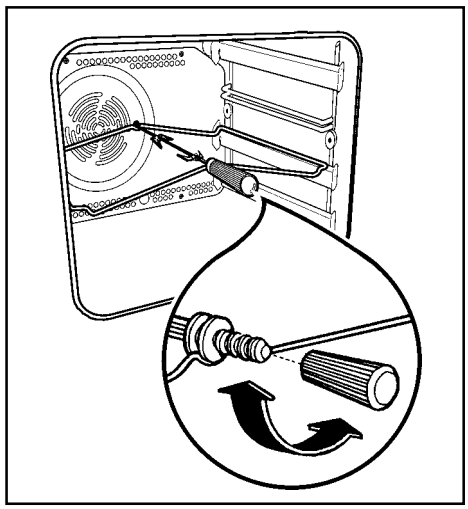


Fig. 22

Guías telescópicas

El horno tiene cuatro niveles para las parrillas. Los niveles se cuentan desde la posición más baja como se indica en la figura 23.

Los niveles 1, 2 y 4 incorporan guías telescópicas para facilitar la inserción y extracción de las parrillas. Extraiga la totalmente la guía derecha e izquierda como se indica en la figura 24.

Coloque sobre las guías la parrilla o bandeja y seguidamente empújela suavemente hasta introducirla en el interior del horno. (Fig. 24).

No intente cerrar la puerta del horno si las guías telescópicas no están totalmente insertadas en el horno, esto puede causar daños al esmaltado de la puerta o el cristal.

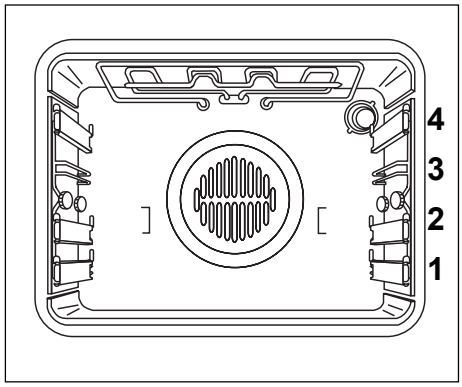


Fig. 23

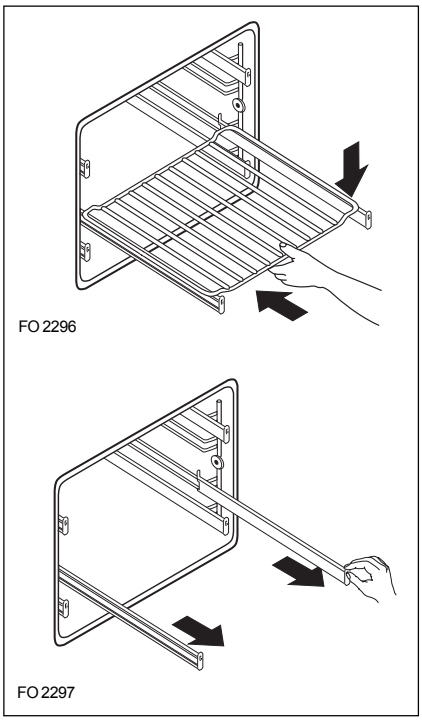


Fig. 24

Tablas de cocción

Cocción tradicional y por convención

PESO (gr.)	TIPO DE ALIMENTO	Cocción tradicional		Cocción a convención		Tiempo de cocción	NOTA
		Nivel	Temp. °C	Nivel	Temp. °C	minutos	
	REPOSTERÍA						
	Con masa batida	2	170	2 (1e3)*	160	45 ~ 60	en molde
	Mantecados	2	170	2 (1e3)*	160	20 ~ 30	
	Tarta de queso	1	160	2	150	60 ~ 80	
	Tarta de manzana	1	180	2 (1e3)*	170	40 ~ 60	
	Strudel	2	175	2	150	60 ~ 80	
	Tarta de mermelada	2	175	2 (1e3)*	160	30 ~ 40	
	Tarta de fruta	1	175	1	160	45 ~ 60	en molde de pan
	Bizcocho	1	175	2 (1e3)*	160	30 ~ 40	en molde
	Panetone	1	170	1	160	40 ~ 60	"
	Bizcocho	1	170	2	160	50 ~ 60	en molde de pan
	Tarta pequeña	2	175	2 (1e3)*	160	25 ~ 35	en bandeja
	Galletas	2	160	2 (1e3)*	150	20 ~ 30	
	Merengues	2	100	2 (1e3)*	100	90 ~ 120	
	Bollos	2	190	2 (1e3)*	180	12 ~ 20	
	Repostería	2	200	2 (1e3)*	190	15 ~ 25	
	PAN Y PIZZA						
1000	Pan blanco	1	190	2	180	40 ~ 60	1-2 piezas
500	Pan de centeno	1	190	1	180	30 ~ 45	en molde de pan
500	Panecillos	2	200	2 (1e3)*	175	20 ~ 35	6-8 panecillos
250	Pizza	1	210	2 (1e3)*	190	15 ~ 30	en bandeja
	BUDÍN						
	Flan de huevo	2	200	2 (1e3)*	175	40 ~ 50	en molde
	Budín de verdura	2	200	2 (1e3)*	175	45 ~ 60	
	Quiche	1	200	2 (1e3)*	180	35 ~ 45	
	Lasaña	2	180	2	160	45 ~ 60	
	Canelones	2	200	2	175	40 ~ 55	
	CARNES						
1000	Vaca	2	190	2	175	50 ~ 70	en parrilla
1200	Cerdo	2	180	2	175	100 ~ 130	en parrilla
1000	Ternera	2	190	2	175	90 ~ 120	en parrilla
1500	Roast beef (poco hecho)	2	210	2	200	50 ~ 60	en parrilla
"	" (en su punto)	2	210	2	200	60 ~ 70	"
"	" (muy hecho)	2	210	2	200	70 ~ 80	"
2000	Codillo de cerdo	2	180	2	170	120 ~150	con corteza
1200	Cordero	2	190	2	175	110 ~ 130	pierna
1000	Pollo	2	190	2	175	60 ~ 80	entero
4000	Pavo	2	180	2	160	210 ~ 240	entero
1500	Pato	2	175	2	160	120 ~ 150	entero
1200	Cochinillo	2	180	2	160	100 ~ 120	entero
3000	Ganso	2	175	2	160	150 ~ 200	entero
1200	Conejo	2	190	2	175	60 ~ 80	en piezas
1500	Liebre	2	190	2	175	150 ~ 200	en piezas
800	Faisán	2	190	2	175	90 ~ 120	entero
-	Pastel de carne	2	180	2	160	40 ~ 60	en molde de pan
	PESCADO						
1200	Trucha	2	190	2 (1e3)*	175	30 ~ 40	3-4 truchas
1500	Bonito - Salmón	2	190	2 (1e3)*	175	25 ~ 35	4-6 filetes

NOTA:

Los tiempos de cocción no incluyen el tiempo de precalentamiento. Le aconsejamos, especialmente para la preparación de repostería, pizza y pan, que precaliente el horno durante unos 10 minutos, antes de iniciar la cocción.

(*) En el caso de cocción con ventilador sobre varias parrillas, es preferible usar los niveles indicados entre paréntesis.

Cocción con el grill (*)

TIPO DE ALIMENTO	Cantidad		Cocción con el grill		Tiempo de cocción (en minutos)	
	Piezas	Gramos	Nivel	Temp. °C	Lado superior	Lado inferior
Filetes de vacuno	4	800	3	max	12-15	12-14
Bistec	4	600	3	max	10-12	6-8
Pollo (en 2 piezas)	2	1000	3	max	30-35	25-30
Pechugas de pollo	4	400	3	max	12-15	12-14
Costillas	4	600	3	max	12-16	12-14
Hamburguesa	6-9	600	3	max	10-15	8-10
Salchichas	8	—	3	max	12-15	10-12
Kebabs	4	—	3	max	10-15	10-12
Pescado, Filetes de lenguado	4	400	3	max	12-14	10-12
Sándwich	4-6	—	3	max	5-7	—
Pan tostado	4-6	—	3	max	2-4	2-3

Cocción con el grill térmico (*)

TIPO DE ALIMENTO	Cantidad		Cocción con el grill térmico		Tiempo de cocción (en minutos)	
	Piezas	Gramos	Nivel	Temp. °C	Lado superior	Lado inferior
Redondo de pavo	1	1000	3	200	30-40	20-30
Pollo	2	800	3	200	25-30	20-25
Pollo (cortado en dos)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Muslos de pollo	6	—	3	200	15-20	15-18
Codorniz	4	500	3	200	25-30	20-25
Verduras gratinadas	-	—	3	200	20-25	-
San Jacobosos	6	—	3	200	15-20	-
Caballa	2-4	—	3	200	15-20	10-15
Pescado en rodajas	4-6	800	3	200	12-18	8-10

Cocción pizza (**)

CANTIDAD GRAMOS	TIPO DE ALIMENTOS	Función "pizza"		Tiempos de cocción en (min.)	NOTAS
		Nivel Parrilla	Temp.°C		
700	Pizza grande	1	200	15 ~ 25	sobre la bandeja
500	Pizza pequeña	1	200	10 ~ 20	en molde o sobre parrilla
500	Bollos	1	200	15 ~ 25	en molde

Cocción con pincho ruste pollos

TIPO DE ALIMENTO	Peso en gr.	Posición parrilla	Temp.°C	Minutos
Pollo	1000	2	200	50/60
Asados	800	2	200	50/60

(*) Los tiempos de cocción no incluyen el tiempo de precalentamiento. Le aconsejamos, que precaliente el horno durante unos 3-5 minutos, antes de iniciar la cocción.

(**) Los tiempos de cocción no incluyen el tiempo de precalentamiento. Le aconsejamos, que precaliente el horno durante unos 10 minutos, antes de iniciar la cocción.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza general

- Antes de limpiar, espere a que se enfríe el horno.
- Si utiliza productos spray, cuide de que no llegue el producto a los elementos de calor o al sensor del termostato.
- No use jamás productos abrasivos, lana de acero o limpiadores con blanqueadores que podrían dañar el esmalte y el cristal de la puerta del horno.

La cavidad del horno

La cavidad esmaltada del horno se limpia mejor mientras esté todavía un poco caliente. Es aconsejable pasar un paño suave mojado en agua con jabón templada después de cada uso.

Sin embargo, de cuando en cuando, una limpieza a fondo será necesaria con un adecuado limpiador de hornos.

En caso de manchas especialmente resistentes puede usar un poco de vinagre templado.

- **Al cocinar frutas** algunas gotas de ácidos calentados en exceso pueden salpicar al esmalte y producir manchas difíciles de quitar. Esto puede afectar el brillo del esmalte, pero no tendrá ninguna consecuencia sobre el funcionamiento del horno. Para evitar que tales manchas se incrusten debido a la cocción siguiente, limpie cuidadosamente la cavidad del horno siempre que cuece fruta.

La puerta del horno

Antes de proceder con la limpieza de la puerta del horno, recomendamos descolgarla.

Proceda como siegue:
a) abra la puerta completamente;
b) encuentre las bisagras que fijan la puerta al horno (Fig. 25);
c) desbloquée y gire las pequeñas palancas de las dos bisagras (Fig. 25);
d) coja la puerta por los dos lados (derecho e izquierda), muévala despacio hacia el horno hasta que esté semicerrado;
e) tire suavemente de la puerta hasta que salga de su base (Fig. 25);
f) colóquela en una superficie plana y firme.

Limpie el cristal de horno solamente con agua caliente y un paño suave.
Una vez terminada la limpieza, coloque nuevamente la puerta en la bisagras del horno, siguiendo los pasos anteriores a la inversa.

Los modelos de acero inoxidable o aluminio Es aconsejable limpiar la puerta del horno solo con una esponja húmeda y secarla después cuidadosamente con paño suave. Evitar el uso de estropajos, lana de acero, ácidos o productos abrasivos, que puedan dañar la superficie de la puerta. Usar las mismas precauciones con el panel mandos.

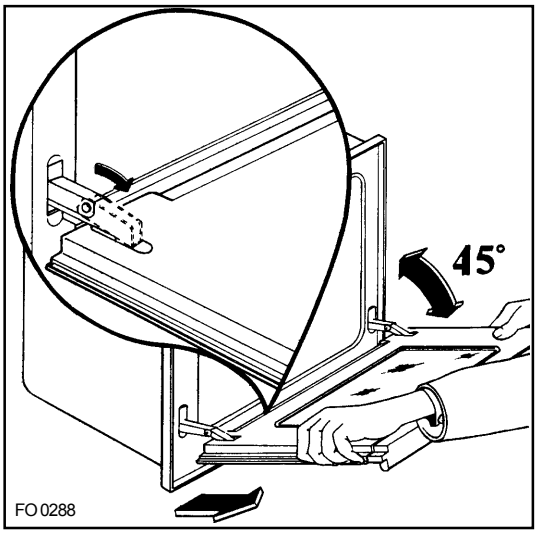


Fig. 25

Limpieza del grill a enganche

Este modelo está provisto de un grill a enganche que permite el fácil limpiado del techo del horno.

Antes de proceder, asegúrese de que el horno sea aislado de la torna de corriente

- Luego desenrosque los tornillos que sujetan el grill (véase Fig. 26). La primera vez es aconsejable utilizar la punta de un destornillador.
- Seguidamente, empuje el grill hacia abajo para permitir el acceso al techo del horno.
- Limpie el techo del horno con un detergente apropriado y lo seque antes de volver a posicional el elemento del grill.
- Empuje delicadamente hacia arriba el elemento del grill hasta su asiento y apriete con firmeza la tuerca de sujecíon en su emplazamento.

Compruebe que la tuerca de sujecíon esté bien apretada a fin de evitar que el grill caiga durante la operacíon. No use demasiada fuerza.

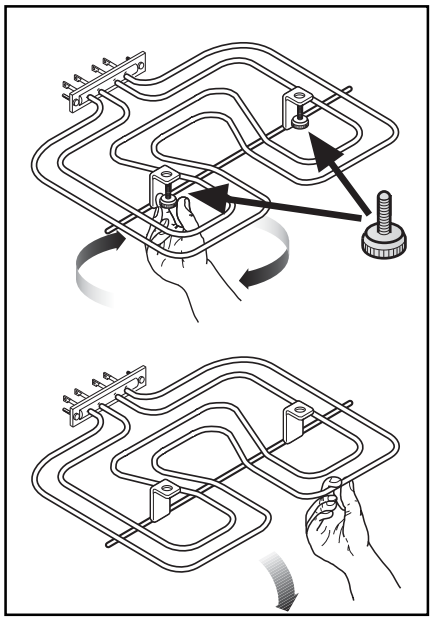


Fig. 26

Filtro de protección ventilador del horno

Para evitar que, cuando se cocina carne, excesivos vapores grasos lleguen al ventilador, es necesario emplear el filtro suministrado.
Para introducir y sacar el filtro vease Fig. 27.
No emplear nunca el filtro cuando se cocinan otros tipos de alimentos.

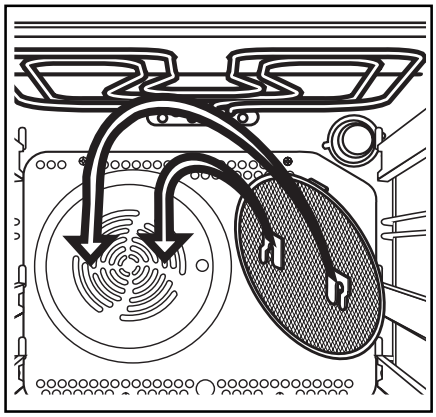


Fig. 27

Cambio de la bombilla del horno

- Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eleéctrica antes de proceder.

La bombilla debe tener las siguientes características:

a) una estructura resistente al calor (hasta 300 °C);
b) tensión eléctrica: 230 V - 50 Hz;
c) consumo eléctrico: 15 W.;
d) rosca de fijación: E 14.

Para cambiar la bombilla proceda come sigue **(Fig. 28):**

a) presione sobre la protección de cristal y gire en sentido contrario a las manecillas de un reloj;
b) retire la bombilla fundida;
c) coloque la nueva;
d) reajuste la protección de cristal;
e) conecte a la red.

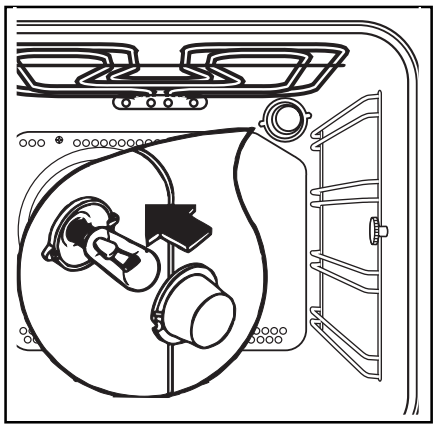


Fig. 28

Soporte Guías telescópicas

Los soportes de las guías telescópicas pueden ser desmontados para facilitar la limpieza. Afloje las tuercas de fijación y extraiga el soporte de las guías telescópicas de ambos lados del horno (Fig. 29). Para limpiar los soportes introdúzcalos en una solución de agua jabonosa templada y limpie cualquier suciedad persistente con una esponja bien mojada e impregnada de jabón. Aclarar bien y secar con un paño suave. Al volver a colocar los soportes asegúrese de que las tuercas estén bien fijadas.

Al limpiar los soportes de las guías, tenga cuidado de no eliminar la grasa lubrificante por la parte posterior de las guías telescópicas. Esta grasa tiene el propósito de asegurar buen funcionamiento.

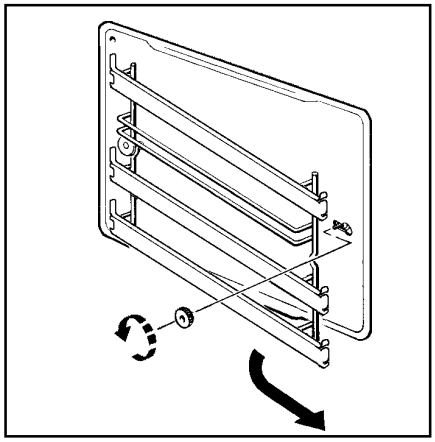


Fig. 29

¿Que hacer cuando algo no funciona?

Si el aparato no funciona correctamente compruebe los siguientes puntos, antes de llamar al Servicio Técnico

PROBLEMA	SOLUCIÓN
■ El horno no se enciende	◆ Pulse el mando 1 para enciender el aparato. *o* ◆ Compruebe que el aparato esté correctamente anchufado y la base o el interruptor de la red al horno estén en posición ON.
■ Lalámpara del horno no se enciende	◆ Seleccione una función de cocción. *o* ◆ Compre en su Servicio Técnico Electrolux una nueva bombilla para el horno y cámbiela siguiendo las instrucciones dada más arriba.
■ Se tarda demasiado en cocinar un plato e se hacen demasiado rápido	◆ Consulte este folleto de instrucciónes.
■ Vapor y condensación se despositan en los alimentos y en la cavidad del horno	◆ No deje los alimentos más de 15-20 minutos en el horno, una vez finalizada la cocción.
■ El código erroneo E 40 aparece sobre el display	◆ Desconecte el aparato y dejelo enfriar pulse el boton 1para que empiece a funcionar.
■ El código erroneo differente de E 40 aparece sobre el display	◆ Tomar nota del código erroneo y contacte con el Centro de Asistencia Técnica autorizado especificando el código erroneo.

Asistencia Técnica, recambios y garantía

Si después de verificar los puntos referenciados en el capítulo anterior el aparato sigue sin funcionar adecuadamente, llame a su Sevicio Técnico indicando el tipo de fallo, el modelo del aparato (**Mod.**), el Número de producto (**Prod. No.**) y el Número de serie (**Ser. No.**) que se encuentran en la placa de características. Mencionada placa se ancuentra en la parte frontal de la cavidad del horno come puede ver en el dibujo. (Fig. 30)

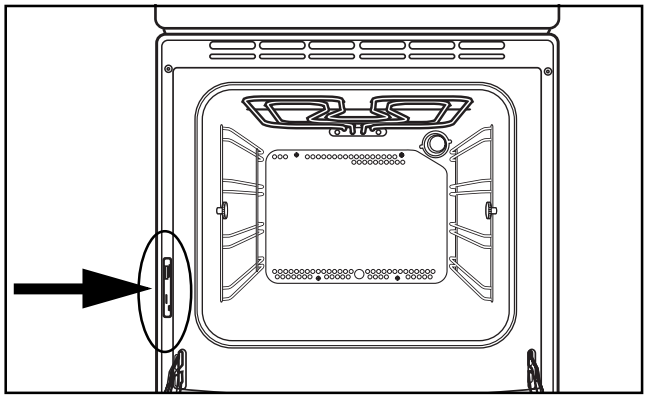


Fig. 30

Recambios originales, homo-logados por el fabricante del producto con este distintivo sólo se pueden adquirir el los Centros de Servicio Técnico o en tiendas de recambios autorizados.

Su nuevo aparato está bajo garantía. Encontrará el certificado de garantía adjunto. En caso de que no estuviera, solicíteselo a su proveedor, indicándole la fecha de la compra, el modelo y el número de identificación que están grabados en la placa de identificación del aparato.

Guarde el certificado para presentarlo en caso de que fuera necesario al personal del Servicio de Asistencia Técnica junto con el comprobante de compra o el recibo. Sin este procedimiento, deberá abonar al personal técnico el importe de cualquier posible reparación.

Datos Técnicos

Dimensiones de empotrar	alto	en columna:	593	mm
		debajo la encimera:	580	mm
	ancho		560	mm
	produndo		550	mm
Medidas interiores	alto		335	mm
	ancho		405	mm
	profundo		400	mm
	cavidad del horno		53,0	l.

Potencia de los elementos

Elemento de la solera		1000 W
Elemento de la bóveda		800 W
Horno (solera + bóveda)	(1000 + 800)	1800 W
Elemento Grill Simple		1650 W
Elemento Grill Doble		2450 W
Elemento de calor a convención		2000 W
Ventilador enfriar		15 W
Ventilador convención		30 W
Lámpara del horno		15 W
Motor del asador automatico		4 W
Potencia max absorbida (230V - 50Hz)		3070 W
Tensión de utilización (50 Hz)		230 V

Instalación

Empotrar

Es importante que las dimensiones y materiales de los muebles próximos al horno sean los adecuados y resistan temperaturas elevadas.

Una instalación adecuada asegurará la protección de contactos con los elementos eléctricos o simplemente con partes de aislamento.

Todas las partes que sirven de protección deben quedar fijadas de manera que no se puedan retirar sin las herramientas específicas.

Aconsejamos no instalar el horno en la proximidad de frigoríficos o congeladores ya que el calor podría afectar el buen funcionamiento de los mismos.

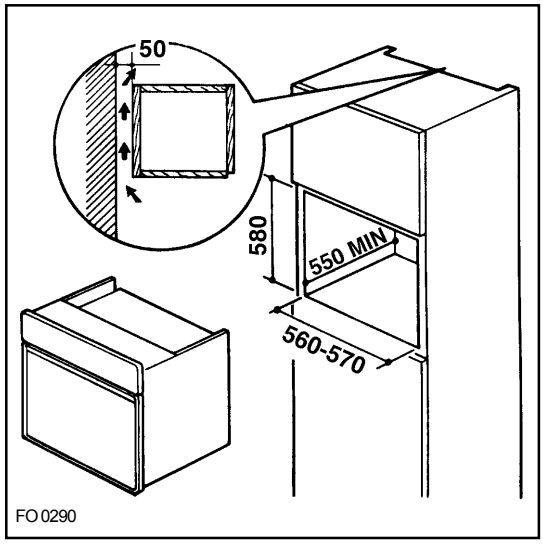


Fig. 32 - Dimensiones de empotrar en forma de columna

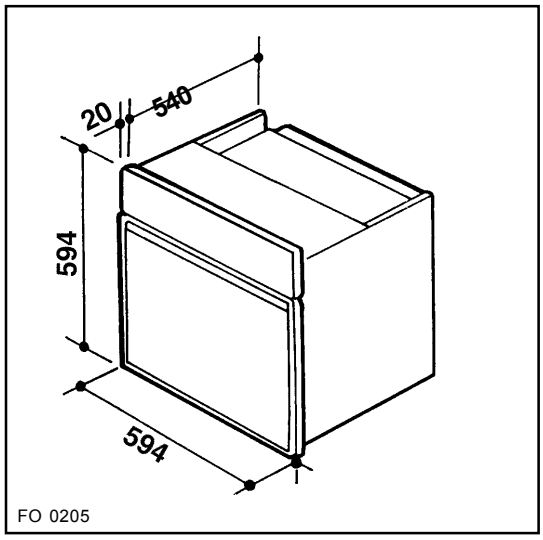


Fig. 31 - Dimensiones del horno

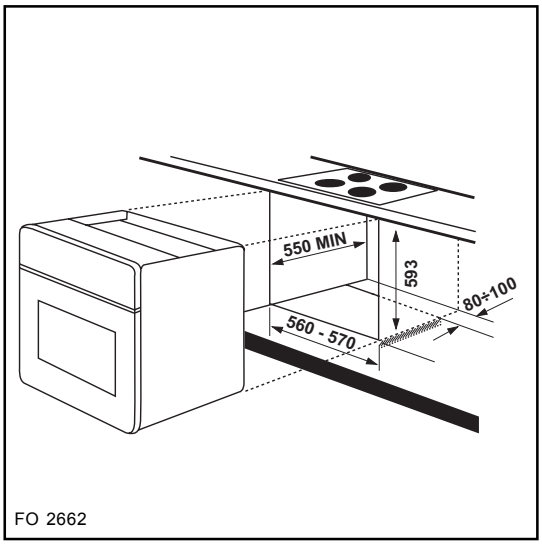


Fig. 33 - Dimensiones de empotrar debajo de una encimera

Fijación del horno al mueble

Coloque el aparato en el hueco del mueble.
Abra la puerta del horno y fije el horno en el mueble con cuatro tornillos que encajan en los agujeros del marco suministrado con el horno (Fig. 34-35).
En caso de instalar una encimera eléctrica encima del horno, debe conectar las conexiones eléctricas por separado por raziones de seguridad y para facilitar la retirada del horno en caso necesario.

Conexión Eléctrica

La conexión se debe efectuar respetando las normas vigentes.
Antes de proceder a la conexión, asegúrese que:

- los fusibles y la instalación eléctrica de la vivienda pueden soportar la carga del aparato (vea la placa de características);
- la instalación de alimentación dispone de una toma de tierra eficaz, conforme a las normas y a las disposiciones legales vigentes;
- se puede acceder fácilmente a la toma o al disyuntor omnipolar utilizados para la conexión después de instalar el aparato.

El aparato se entrega con el cable de alimentación. El cable está provisto de tres conductores. El de toma de tierra tiene la marca de color amarillo-verde. En caso de una instalación fija, la conexión a la red se debe efectuar mediante un interruptor de desconexión omnipolar, que tenga una distancia de abertura de los contactos de 3 mm como mínimo.
El cable de tierra amarillo/verde no debe ser interrumpido del interruptor.
El cable de alimentación de debe colocar de modo que no alcance en ningún caso una temperatura superior a los 50°C a temperatura ambiente.
Después de la conexión, deben verificarse los elementos de calentamiento, poniéndolos en funcionamiento durante 3 mm. aproximadamente.
A continuación se enumeran los cables de alimentación adaptados. Recuerde respetar la sección necesaria del cable segundo la potencia de la placa ou caracteristicas:
H07 RN-F; H05 RN-F; H05 RR-F; H05 VV-F; H05 V2V2-F; H05 BB-F.

Conexión eléctrica a la placa de bornes

El horno dispone de una placa de bornes de 3 polos. El conductor de tierra se conecta al borne marcado con el signo ⏚. Después de conectar el cable a la placa de bornes, fijelo utilizando el sujetacables.

Sustitución del cable de alimentación

En el caso de tener que sustituir el cable de alimentación, es necesario que el hilo de tierra amarillo/verde sea unos 2-3 cm. más largo que los hilos de fase y neutro.

Atención! Durante la instalación debe asegurarse que el cable de alimentación no entra en contacto con las superficies metalicas superior o inferior, del horno y/o de la encimera.

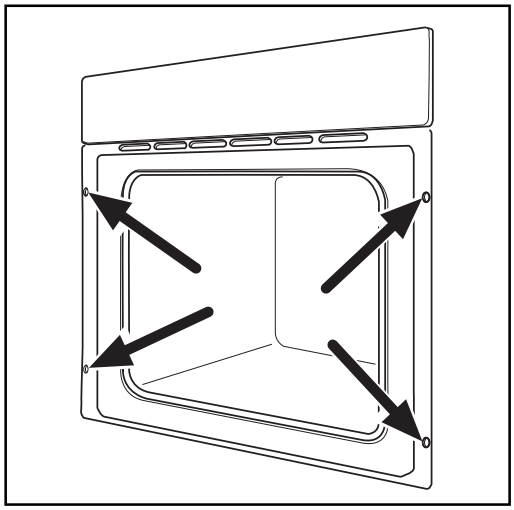


Fig. 34

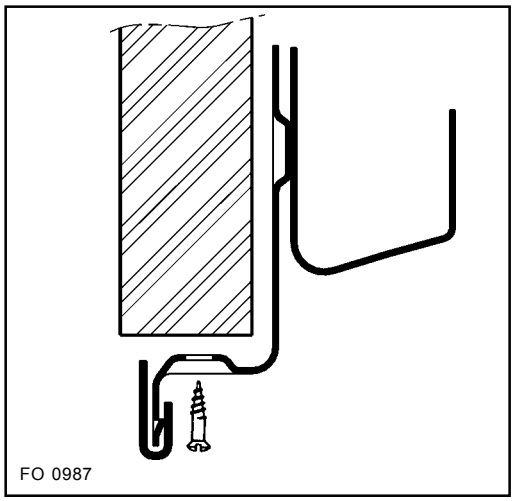


Fig. 35

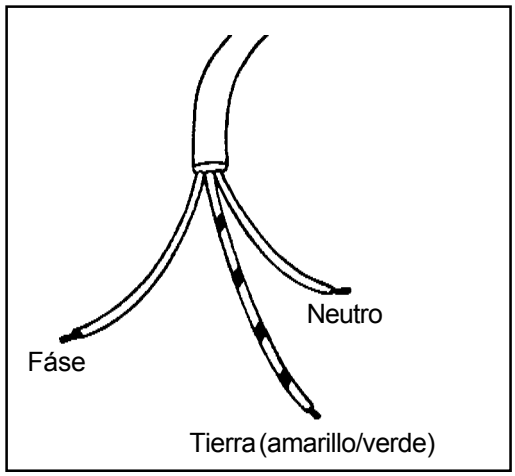


Fig. 36

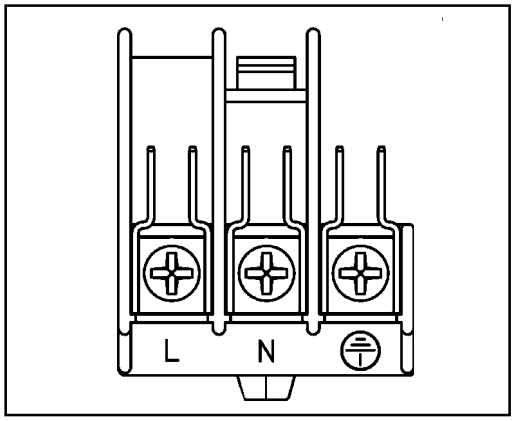


Fig. 37

El fabricante declina toda respon-sabilidad si las medidas de seguridad no hyan sido llevados a cabo como indicado.